**PROTOKOL Z PŘECHUTNÁNÍ OBSAHU VINNÝCH LAHVÍ**

**uložených v depozitáři SHZ Bečov**

**22. 5. 2016, v prostoru zámecké knihovny v Bečově nad Teplou**

K otestování vybráno 16 lahví. **Z časových důvodů počet testovaných vzorků snížen na 13 lahví.**

(zpětně doplněný protokol dle záznamu z diktafonu)

**Vzorek 1**

Korek v perfektní kondici, napíchnutí Coravinem proběhlo v pořádku

Čiré, fortifikované víno, cca 130 let staré

Barva připomínající jantar se zelenými odlesky

Krásná čistá aromatika: karamel, oříšky, rozinky, rumové pralinky

Dlouhá délka dochuti, sladké

Víno je ve skvělé kondici

Ze sušených hroznů z jihozápadu Španělska

Jedná se zřejmě o Pedro Ximénez z oblasti Jerez nebo Muscat de Frontignau, díky vyššímu množství alkoholu a barvě přiklonění právě k Pedro Ximénez

**Vzorek 2**

Korek v perfektní kondici, napíchnutí Coravinem proběhlo v pořádku

Víno světlejší než vzorek 1

Aroma i barva ukazují na sladké víno zřejmě z botrytických hroznů, zrálo na dřevěných menších sudech

Víno jako Tokaj, nebo podobného stylu

Z jihozápadu Francie – Barsac nebo Sauternes

Víceherbální, sušené plody (jablka, hrušky), pečené ovoce, vanilka (to odklání od Tokaje), rozinky, živá kyselina (připomínající pomeranč nebo citron) chuťově odpovídající pro příklad 4 roky starému vínu, působí živě, harmonicky a komplexně

Dlouhá dochuť (ne ovšem tak dlouhá jako u vzorku 1)

Špičková kvalita

**Vzorek 3**

Korek v pořádku napíchnut Coravinem

Skvělá kondice

Sladké ale sušší než vzorek 1 a 2, fortikované víno, vyrobené dolitím alkoholu

Aromatika není tak opulentní jako u vzorku 1 a 2, ale opět krásně vyvážená a harmonická Křížaly, jodové aroma

Čirá lahev

Sherry možná Oloroso

**Vzorek 4**

Korek v pořádku napíchnut Coravinem

Tvar lahve používá například Dom Pérignon, korek je ale jiný

Ve skvělé kondici, ale starší – terciální tóny balzamikového octa výraznější než tóny sušených fíků a datlí, které jsou zde také cítit

Fortifikované víno, suché, nižší zbytkový cukr do 8 – 9 gramů

Zřejmě Sherry Fino nebo Amontillado

Přelom 19. a 20. století

Předchozí vína měla oproti tomuto delší dochuť a byla plnější

**Vzorek 5**

Korek v pořádku napíchnut Coravinem

Lahev měla v sobě vadu – prasklinu, přes kterou díky tlaku, který uvnitř vytvořil Coravin uniklo trochu vína

Tento vzorek je totožný jako vzorek 4 – stejný tvar lahve, stejná charakteristika

Zřejmě díky existenci praskliny v láhvi víno mnohem více vyvinuté – vytrácí se z něho ovocnost a živost, přestože je na vrcholu je už lehce za zenitem

Pečený chleba, ovocná složka posunuta za složku ořechů a pražených mandlí – převládly terciální tóny

**Vzorek 6** NETESTOVÁNO

**Vzorek 7** NETESTOVÁNO

**Vzorek 8** NETESTOVÁNO

**Vzorek 9**

Korek v pořádku napíchnut Coravinem

Dochovaná etiketa – ročník 1899, červené víno, barva stále červená s odstínem do cihlova

Burgundské, suché

Skvělá kondice

Aroma čisté, intenzivní, vyvážené, ovocná chuť – jahody, tón malin, třešní, animální náznak lehce kůže, podhoubí, lehká kořenitost, svěží, pikantní kyselina

**Vzorek 10**

Korek kvalitnější – tvrdý, ale v pořádku Coravinem napíchnut

Burgundské z Cortonu, totožné jako vzorek 9

Mnohem ovocnější – tóny červeného ovoce, nasládlost sudu, opulentní chuť

Skvělá kondice

**Vzorek 11**

Korek napíchnut v pořádku, ale zřejmě nevydržel zrání a došlo k velkému přístupu kyslíku

Tvar lahve identický s předchozími

Barva rozdílná než u vzorků 9 a 10

Červené víno, které ale vlivem oxidace ztratilo červené barvivo – víno růžovo-oranžové, nelze díky tomu zachránit a je tedy vhodné na případné vystavení do plánované expozice s relikviářem sv. Maura.

**Vzorek 12**

Korek tvrdý, napíchnut Coravinem v pořádku

Burgundské, červené víno

Skvělá kondice

Chuť lehčí, svěží, lehce kovová dochuť – pikantnost, sušené maso, ušlechtilé dřevo

Vyzrálejší než předchozí vzorky

**Vzorek 13**

Château d'Yquem 1892

Korek v pořádku napíchnutý Coravinem, měkčí než u předchozích vzorků

Sušené meruňky, mango, ananas, dřevitá chuť, oříšky, citrusová svěžest

Kondice přiměřená věku – více vyvinuté, než bylo očekáváno, na vrcholu, možná lehce za ním, ale stále ještě ve formě, v budoucnu vhodné s ním dále pracovat.

**Vzorek 14**

Château d'Yquem 1892

Korek Coravinem napíchnut v pořádku

Lepší než předchozí – v naprosto dokonalé kondici, adept na nejdražší víno sbírky

Mnohem mohutnější, tón kandovaných citrusů – pomeranč, citron

Mnohem ovocnější, kandované citrusy, kandované meruňky, broskve, není zde známka vývoje, který by směřoval k dřevnatým, vanilkovým tónům

Svěží chuť, suché, působí polosuše, pikantní svěží kyselina

Ukázková lahev tohoto ročníku

Víno působí velmi mladě, chuť je svěží, má krásnou strukturu a dlouho drží na patře

Dlouhá dochuť, neskutečná elegance a aristokracie

**Vzorek 15**

Château d'Yquem 1896

Korek napíchnut Coravinem v pořádku

Kondice absolutně špičková – víno ještě o tři kategorie výš než předešlé lahve

Suché víno, působí polosuše

Komplexní, intenzivní sladké aroma, do tónu karamelu, vařené sadové ovoce (hrušky, jablečné pyré) dotek kokosu anebo vanilky se zráním na sudu

Krásně znatelný, vysoký cukr, znatelně sladší než předcházející 2 vzorky, ale má i vysokou kyselinu – tóny kandovaných citrusových plodů, červená jablka, rozinky, stopa ořechů v medu

Velmi dlouhá dochuť

Špičková kvalita

**Vzorek 16**

Château d'Yquem 1892

Korek v pořádku napíchnut Coravinem, přestože byl ze všech korků (z testovaných lahví) nejměkčí

Ve skvělé kondici, přestože je korek měkký

**Závěr:**

Celkové zhodnocení testovaných lahví je, že se vína nacházejí ve skrze ve špičkové kondici a jsou vyvinuta správným směrem, s ohledem na jejich stáří. Vykazují neskutečnou životnost do budoucna a dá se předpokládat, že se v takto skvělé kondici nachází i drtivá většina sbírky uložená v depozitáři státního hradu a zámku v Bečově.

V Bečově nad Teplou dne 22. a 23. května 2016

Zpracovala: Bc. Eva Česáková

Dle poznatků sommeliérů Jakuba Přibyla a Andrease Wickhoffa